COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e ANNÉE. T. 112. — N° 38 DIMANCHE 17 SEPTEMBRE 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MY... 26 SEPT. 1939 INSTITUT

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

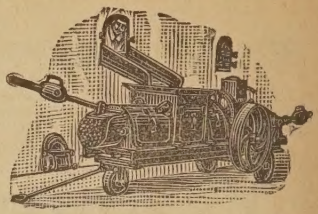
SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PÉRA FRÈRES

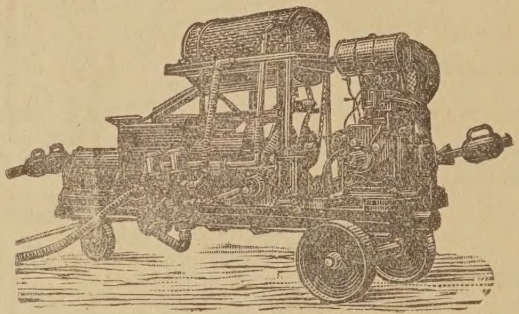
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

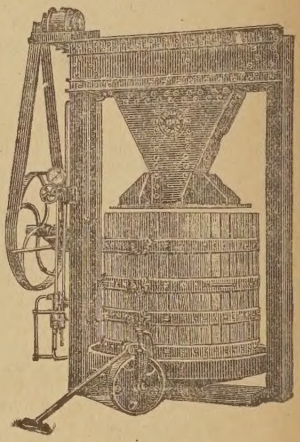


(Déposée France & Etranger)

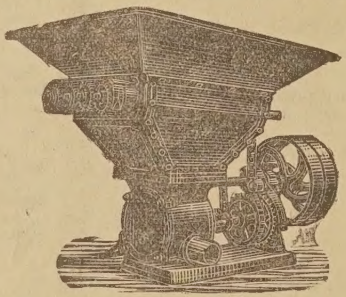
Matériel Vinicole moderne



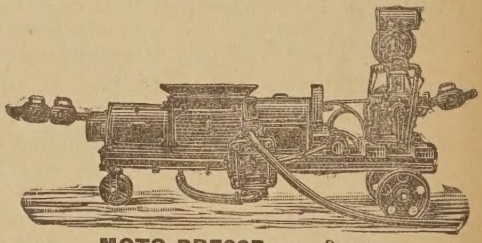
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



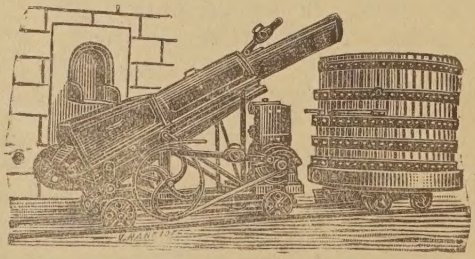
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



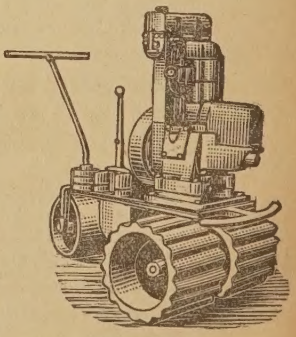
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL 500 000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8me)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T.T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

Pour la destruction du chiendent
dans les vignes
et des fanes de pommes de terre

Désherbant Agricole MINORGA

à base de chlorate de soude en poudre fine
préparée spécialement pour épandage à la volée

« Demandez nos notices spéciales »

Autres produits actuellement de saison
Huile d'Anthracène de sécurité
CARBOKRIMP MINORGA
pour le traitement d'hiver de la vigne
et des arbres fruitiers

TOUS LES PRODUITS
POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA
CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

SIÈGE SOCIAL :
5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

-: LA CLARIFICATION CENTRIFUGE :-
immédiatement après la fermentation
constitue une véritable
STÉRILISATION A FROID
VOUS SEREZ LE PREMIER
à vendre un vin clair
VOUS POURREZ LE CONSERVER SANS SOUTIRAGE
aussi longtemps qu'il vous plaira
si vous adoptez le
CLARIFICATEUR CENTRIFUGE
De Laval

Société **ALFA-LAVAL**, 10, Rue Charles-V - **PARIS-IV**me

Eric COULONDRE

CADOULE par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES - ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

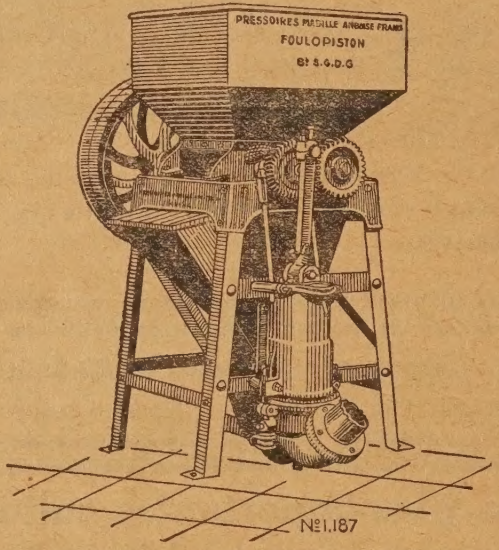
Téléphone : 121-59

La "FOULOPISTON" MABILLE

BREVETÉE S.G.D.G. MARQUE DÉPOSÉE

est une pompe à vendange à piston de conception nouvelle et présentant les caractéristiques suivantes qui lui assurent une supériorité pratique sur tous les autres modèles de pompes à piston.

4 MODÈLES
débitant
de 5.000 Kgs-H.
à
35.000 Kgs-H.



MODÈLES SPÉCIAUX
pour
alimentation
en vendange
déjà foulée

PAS DE CLAPET D'ASPIRATION

Suppression des engorgements à l'aspiration
Suppression des pertes de rendement
Rendement 100 o/o

PAS DE CLAPET DE REFOULEMENT mais une

simple valve en caoutchouc (Brevetée S.G.D.G.)
Vendange bien traitée — Rafles intactes
Joint parfait empêchant tout retour du liquide en arrière

FOURRURES INTERCHANGEABLES sur place,

en métal extra-dur
Très longue durée — Entretien général réduit au minimum
Remise à neuf instantanée pour un petit prix, après un long usage

ENTRETIEN JOURNALIER FACILE grâce au sys-

tême de graissage adopté et aux larges portes de visites rendant l'intérieur de l'appareil très accessible.

Références, renseignements, devis et catalogues franco sur demande adressée à :

"PRESSOIRS MABILLE"

S.A.R.L. Capital : 2.300.000 francs

Dépôt à Béziers (Hlt) **AMBOISE** (I-et-L.) R.C. Tours 195

56e Année. — N° 38 17 Septembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

La Direction. — A nos lecteurs. — A nos annonciers..... 217
J. Baudin. — Chronique. — L'organisation des vendanges..... 218
Pierre Larue. — Fin d'été dans l'Yonne 222
N. — L'enlèvement des récoltes..... 223
Transport par charrettes (Pierre Larue)..... 225
Norbert Got. — L'Abricotier en Roussillon..... 226
Questions diverses. — V. C. Procédé pour déceler l'adultérations des huiles d'olives..... 228
Partie Officielle. — Décret relatif au régime du blé dur. — Fixation du prix du blé dur de la récolte 1939..... 229
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Pour assurer la production agricole. — Oléagineux carburants..... 231
Bibliographie. — La concentration des moûts et des vins, par P. Méric.. 232
Bulletin commercial.

A NOS LECTEURS — A NOS ANNONCIERS

Nous avons informé nos lecteurs, dans notre précédent numéro, que le *Progrès agricole et viticole*, fidèle à sa politique de soutien et de conseiller de la viticulture, entendait poursuivre sa publication, malgré toutes les difficultés de l'heure.

En fait, nos collaborateurs attitrés continueront à nous adresser, du front, les conseils que leur expérience des choses agricoles et viticoles leur dictera à chaque saison. Ceux qui sont mobilisés dans des formations destinées à assurer l'équipement agricole du pays en temps de guerre et le contrôle de sa production, nous feront part des observations culturales, techniques ou économiques qu'ils auront faites ainsi que des commentaires qu'elles pourront susciter. L'ensemble constituera une documentation d'autant plus précieuse que la viticulture est une des branches maîtresses de l'Economie nationale et que, en temps de guerre, moins encore qu'en temps de paix, rien ne saurait être négligé pour sa plus complète réussite.

Comme par le passé, il faudra donc labourer, fumer, sulfater la vigne et lui apporter tous les soins culturaux nécessaires.

Le Progrès agricole et viticole poursuivra également son rôle traditionnel de conseiller des viticulteurs en adaptant seule-

ment son importance — à l'exemple de ses grands Confrères quotidiens — aux nécessités de l'heure.

A cet effort tout particulier, nous voulons espérer que répondra la confiance de nos lecteurs et de nos annonciers.

La Direction.

CHRONIQUE

L'organisation des vendanges

Parmi les innombrables répercussions de la déclaration de l'état de guerre, on peut bien dire que du seul point de vue économique celle la plus immédiatement sensible à la population civile est la désorganisation temporaire de l'activité industrielle agricole ou commerciale.

Sur le plan viticole en particulier, la mobilisation du personnel et la réquisition du matériel et des chevaux deux semaines à peine avant les vendanges, ne manquent pas de provoquer les plus légitimes préoccupations des propriétaires. Il va sans dire que la mobilisation générale du pays doit, avant tout autre chose, être largement assurée et qu'aucun moyen d'action ne saurait être restreint sous aucun prétexte. Mais il faut bien convenir que les événements d'août 1914 avaient laissé aux viticulteurs 5 à 6 semaines de battement pour la préparation des vendanges alors que cette année la mobilisation coïncide à 10 jours près avec le commencement de ces dernières. Il faut reconnaître aussi que le triple et angoissant problème de la main-d'œuvre, du matériel et des techniciens n'a pas échappé aux dirigeants des Associations viticoles qui, dès les premiers jours, ont émis et adressé des vœux aux Ministères intéressés.

Le bien fondé des desiderata ainsi exprimés n'a pas échappé aux autorités compétentes puisque une information officielle annonçait dès le 2 septembre que les dispositions suivantes avaient été prises.

Le ministère de l'Intérieur a décidé de mettre à la disposition des viticulteurs les réfugiés espagnols encore retenus dans les camps de concentration ainsi que les personnes évacuées des diverses régions pour raisons militaires.

Le ministère de la Guerre invitera les chefs de dépôts à donner les permissions nécessaires aux mobilisés présents dans les dépôts et non susceptibles d'être utilisés pour des motifs d'ordre militaires. Ces hommes pourront effectuer les vendanges avec leurs moyens, c'est-à-dire avec les chevaux attachés à l'exploitation.

Enfin, les préfets seront invités à prendre contact avec leurs collègues des départements ayant des auto-camions disponibles afin de les mettre à la disposition des vignerons.

Avec les personnes évacuées des zones d'opération sont donc récupérés des réfugiés espagnols encore internés dans les camps de concentration ; en même temps que l'on pourra escompter l'appoint d'une partie des hommes mobilisés dans les dépôts. Ce personnel de recrutement hétérogène fera preuve, sans aucun doute, de la meilleure volonté et tiendra certainement à compenser son insuffisance numérique probable par une activité accrue — afin de récolter dans le minimum de temps les raisins sur souches. Mais nous croyons pour ces mêmes raisons qu'il sera prudent de surveiller attentivement les opérations de la vendange et de la vinification. Que l'on tienne compte en effet que la plupart de ces personnes vont avoir à accomplir une tâche inhabituelle, et que de ce fait des aléas de tous ordres sont à prévoir. Il faudra donc que le propriétaire ou le régisseur exerce cette année un contrôle particulièrement vigilant tant à la vigne qu'à la cave, pour éviter aussi bien les accidents que les imperfections du travail.

Mais pourquoi ne ferait-on pas appel aussi aux innombrables trimardeurs et chemineaux qui constituent à eux tous une population **imposante** bien apte à apporter à l'agriculture le secours de ses bras après l'avoir longtemps pillée à chaque occasion. Certes il s'agit là d'une main-d'œuvre de qualité fort médiocre, mais on peut la diluer dans les équipes d'ouvriers de façon à obtenir d'elle par un encadrement approprié, le maximum de rendement (1) et ce serait peut-être une occasion de remettre ces hommes (plusieurs centaines de mille) dans le cadre de la société.

***

Nous n'avons encore que peu de renseignements sur les ressources ou moyens de transport laissés à la disposition des viticulteurs. Les Commissions de réquisition ont prélevé à la propriété le contingent prévu de chevaux et de voitures, nécessité par les besoins de la Défense Nationale. Il n'y a pas à discuter l'étendue de ces besoins jaugés dès le temps de paix par l'autorité militaire, à leur exacte valeur, compte tenu des légitimes exigeances de l'agriculture. Ce qui importe au contraire à l'heure actuelle, c'est d'assurer conformément aux directives officielles rappelées plus haut, une étroite coordination et une complète utilisation des disponibilités en camions, chevaux et chariots. Plus que les textes officiels, la bonne entente et l'esprit de solidarité de chaque commune devront permettre d'atteindre ces buts.

***

Reste enfin le cas des coopératives dont les gérants ont été mobilisés avec une partie plus ou moins grande du personnel ouvrier. La vinification ne peut ici être confiée à des personnes

(1) Voir *Progrès agricole et viticole* 1937, t. II, p. 206.

non spécialisées, en raison de l'importance des quantités à vinifier et des responsabilités à assumer. Il importe à ce sujet de donner la plus large publicité à la note ci-dessous des Services agricoles de l'Hérault :

Le directeur des Services agricoles de l'Hérault prie les personnes non mobilisables, aptes de par leur profession, à exercer les fonctions de gérant de coopérative, de vouloir bien s'inscrire à la direction des Services agricoles, 16, rue de la République, à Montpellier, en donnant leur adresse exacte et toutes références utiles.

L'ensemble de ces dispositions peut permettre d'espérer qu'avec l'énergie et l'ingéniosité de chacun, les vendanges de 1939 pourront permettre de rentrer en cave la récolte actuellement sur souche en temps opportun.

***

A l'heure où ces lignes paraîtront, les travaux auront sans doute commencé dans beaucoup de communes. Il nous paraît souhaitable de ne pas les différer plus longtemps ailleurs — bien que peut-être la maturité n'y soit pas complètement achevée.

Différentes raisons indiquent en effet la nécessité de procéder sans tarder à la récolte.

En premier lieu — et quelles que puissent être l'efficacité des mesures adoptées — la pénurie de main-d'œuvre entraînera un retard appréciable. Si l'on tient compte par ailleurs que les vendanges ont déjà commencé à une époque très tardive, il faut prévoir qu'on ne pourra les terminer dans certains cas avant la mi-octobre, c'est-à-dire à une époque où le mauvais temps peut provoquer outre des retards supplémentaires indésirables, l'altération des raisins non ramassés. D'autre part des attaques de pourriture ont été signalées. Ainsi que l'a rappelé M. Branas dans une récente chronique, il n'y a pratiquement pas de remède pour enrayer cette maladie dont on sait par ailleurs avec quelle prodigieuse rapidité elle peut anéantir la récolte. Sans doute vendangera-t-on les raisins fortement altérés en premier lieu. Mais si la pourriture allait plus vite que les vendangeurs on risquerait la perte d'une partie considérable des raisins.

Nos lecteurs ont lu, dans un précédent numéro, les directives données par notre collaborateur M. Nègre sur la vinification des vendanges mildiousées. Il conviendra de s'y reporter afin d'assurer aux vins élaborés la qualité optima. Ajoutons par ailleurs que le *Progrès agricole et viticole* est en mesure de renseigner tous ses lecteurs sur les difficultés de tous ordres ; techniques ou pratiques qu'ils pourraient rencontrer à l'occasion des prochaines vinifications.

Enfin pour ceux se souciant à juste titre de la parfaite qualité du vin, disons que la verdeur des premiers raisins sera certaine-

ment compensée par la surmaturité des derniers. Et au surplus si les premiers vins présentent un excès d'acidité, ils trouveraient un débouché naturel en étant dirigés sur la chaudière.

*
**

Les considérations précédentes ne concernent que le problème particulier, mais urgent des vendanges, l'état de guerre a conduit les autorités compétentes à envisager également l'organisation générale de la viticulture. Deux séries de problèmes doivent être à ce propos obligatoirement résolus :

Le ravitaillement des armées en vin ;

Le maintient du Statut viticole malgré les difficultés du moment.

La fourniture du vin aux armées suppose l'achat préalable dans les Centres de production par l'Intendance. Les Syndicats donneront à cet égard toute la documentation désirable au Service des vins. L'expédition des quantités acquises sera facilitée par l'organisation de trais de vin, grâce à une judicieuse distribution des wagons-réservoirs. La rotation de ceux-ci sera prévue pour assurer à la fois le ravitaillement des armées et l'écoulement de la récolte.

En ce qui concerne le Statut viticole, il résulte des pourparlers en cours que l'on continuera à appliquer correctement ses différentes dispositions. Le degré minimum est maintenu et l'on prévoit l'approvisionnement des distilleries en charbon.

Un décret d'échelonnement a été publié et les vins en cave de la récolte 1938 ainsi que des 15 pour 100 de la récolte 1939 (avec minimum de 100 hectolitres) pourront circuler librement.

Ajoutons enfin que la Chambre d'Agriculture a voté le vœu ci-après, bien significatif de l'intérêt porté à la viticulture par tous les organismes officiels.

La Chambre d'Agriculture, en raison de la situation obérée de très nombreux viticulteurs et cultivateurs du département, demande à ce que, comme cela s'effectue en période normale, les Caisses de Crédit Agricole soient autorisées à consentir, dans les plus brefs délais, des prêts aux viticulteurs, garantis par la récolte actuellement sur souches, avec la seule formalité de l'engagement de garantie prévue par la loi viticole.

Devant des preuves si évidentes de la collaboration des pouvoirs officiels, les propriétaires se doivent donc, ainsi qu'il a été rappelé en tête de cette chronique, d'apporter à leurs vignes tous les soins de culture désirables.

L'intérêt individuel comme l'intérêt supérieur de la Nation exigent la production de tout le vin demandé pour les armées et la population civile. Aucune défaillance dans l'exploitation, aucune restriction dans la culture ne sauraient être actuellement admises.

J. Baudin.

FIN D'ÉTÉ 1939 DANS L'YONNE

La fin d'août et les premiers jours de septembre ont été « lourds » à tout point de vue. Atmosphère humide, orageuse, inquiétudes sur la fin de la moisson et la fin de la paix !

Les avoines n'ont pu être rentrées qu'après plusieurs ouvertures des moyettes entre deux jours de pluie. Les pailles sortant de la batteuse sentaient le moisi. La récolte sera tout de même moyenne en grain et en paille.

On commence l'arrachage des pommes de terre de grande culture. Mildiou et Doryphore ont tout de même laissé une bonne récolte.

La mobilisation a arrêté la cueillette des cornichons et la récolte des fruits, sans valeur puisqu'on ne pouvait plus les expédier. Les arbres de toutes variétés étaient chargés cette année, mais cela ne fera pas recette. L'an dernier, ils n'avaient pas noué.

Des prunes ont été expédiées en vrac dans des wagons de marchandises vers les confitureries et distilleries. Elles avaient été payées 35 fr. les 100 kilos rendues à la gare.

Les meilleures variétés de table valaient au plus 1 fr. 50 le kilos, parfois un franc, mais pour une portion seulement de la récolte. Le moindre défaut faisait tout refuser ou bien l'acheteur déclarait n'accepter qu'un panier sur dix pour faire plaisir !

En ce moment nous sommes dans les pommes. Elles devraient se payer 1 fr. 50 le kilogramme sur l'arbre ou 2 francs cueillies, mais il n'y a pas d'acheteur.

***

Les cultures fourragères sont opulentes. Au 1er septembre, les betteraves avaient la grosseur habituelle du 1er octobre. Les troisièmes coupes de luzerne sont gênées par la fréquence des pluies. Le lait est abondant. Son prix n'a pas augmenté, celui du beurre a baissé.

Nous ne pensons pas que cette fois la guerre fasse augmenter sensiblement les prix. Que l'on songe aux excédents de production du blé, de l'avoine, des betteraves, aux luttes homériques contre la surproduction, aux prix artificiellement maintenus en hausse. Il suffira de supprimer l'artifice !

Le vin ordinaire du pays se vend à Auxerre 2 fr. 50 en rouge, 2 fr. 80 en blanc et par litre. On voit que la différence entre rouge et blanc n'est pas considérable comme dans certaines régions.

La question des appellations d'origine n'est pas entièrement réglée dans la région de Chablis. On a créé un Comité intersyndical pour en finir à l'amiable.

Pour les amateurs de vieux bois, on signale à Tonnerre l'offre de planeaux et charpentes provenant d'un ancien pressoir à abattage.

A Tonnerre également nous avons trouvé cette décision en vers d'un membre du jury des vins en 1860 :

Entre vos crus, dit-il, point de prédominance
Ils sont tous, à nos yeux, les premiers vins de France.
Quand ils sont bien traités, en bons plants, en bon choix,
....Et d'une bonne année, ils sont dignes des rois !

Ce juré manquait un peu d'esprit critique.

Gurgy-sur-Yonne, 6 septembre 1939. Pierre LARUE.

L'ENLÈVEMENT DES RÉCOLTES

Les préoccupations des autorités administratives relatives à l'organisation des vendanges se concrétisent par la publication d'arrêtés préfectoraux ouvrant, à défaut d'entente amiable, le droit de réquisition aux Maires en vue de leur donner la disposition de tout le personnel et tout le matériel existant sur le territoire de leur commune.

Ci-dessous on lira avec intérêt les trois premiers articles de l'arrêté pris par le Préfet de l'Hérault :

I. — Arrêté du Préfet de l'Hérault

Article premier. — A défaut d'entente amiable et par délégation spéciale, MM. les maires du département sont autorisés à procéder à toutes les réquisitions de personnel et d'usage de matériel resté libre sur le territoire de leur commune, afin de permettre les opérations de vendanges.

Cette réquisition s'applique également aux étrangers sans nationalité et aux bénéficiaires du droit d'asile.

Art. 2. — Dans chaque commune fonctionnera en permanence, sous la présidence du maire ou de son délégué, un Comité local de trois à dix membres, suivant l'importance, chargé de la répartition de la main-d'œuvre, de l'entr'aide mutuelle, de l'utilisation du matériel disponible.

Les salaires seront fixés par des Comités locaux en tenant compte des conventions et usages en cours. Le montant des prestations sera également fixé par les mêmes Comités.

Art. 3. — Les réfugiés espagnols bénéficiant d'une autorisation d'hébergement, sont invités à se mettre soit à la disposition des Comités locaux ou à se faire inscrire à l'Office départemental ou communal de placement de la main-d'œuvre.

Aucune dérogation ne sera admise sauf pour des raisons de force majeure, dûment constatées, résultant soit d'une situation de famille exceptionnelle, soit d'un état de santé les mettant dans l'impossibilité de satisfaire à cette injonction.

Tout étranger réfractaire se verra immédiatement retirer son titre de séjour.

II. — Délibération de la Commission

D'autre part, une Commission s'est réunie à la Préfecture de l'Hérault et a étudié les différentes solutions permettant, dans le cadre de

l'arrêté préfectoral, de réaliser l'enlèvement de la récolte dans les meilleures conditions.

Ses délibérations inspirées des mêmes principes d'entr'aide et de solidarité exposées dans la chronique sont traduites dans le communiqué suivant :

Dans chaque localité doit être constitué un Comité communal de production agricole ; le premier travail de ce Comité va être de veiller à l'organisation des vendanges. Pour cette organisation, chacun doit faire preuve de la plus grande bonne volonté. Il doit être possible de rentrer toute la récolte dans des délais assez réduits si l'entr'aide est largement pratiquée et bien organisée.

Le point le plus délicat semble devoir être le déficit en moyens de transport (chevaux, camions, camionnettes) ; il y a donc lieu d'utiliser au maximum, tant les chevaux que les camionnettes existant dans le village, et celles, éventuellement, qui pourraient être mises à la disposition du Comité communal de la production agricole.

Il faut donc composer les « colles » de façon que chaque cheval ou chaque camionnette transporte le plus de vendange possible dans la journée. On ne pourrait concevoir, dans les circonstances actuelles, une colle de 2 ou 3 coupeurs pour un cheval ou 4 à 5 coupeurs seulement pour une camionnette assez forte. De même on ne pourrait tolérer qu'un propriétaire cesse de faire travailler son cheval ou sa camionnette tant que la vendange du village ne sera pas rentrée.

Dans ce cas, le droit de réquisition, qui vient d'être délégué à MM. les maires, pourrait jouer automatiquement. Bien entendu, les récoltes des propriétés des mobilisés manquant de main-d'œuvre ou de moyens de transport doivent pouvoir être rentrées en même temps que les autres. On peut, comme l'ont déjà envisagées certaines communes, demander aux viticulteurs, mieux pourvus de moyens de transports, de consacrer un jour de la semaine à la récolte de ces propriétés. Les travaux faits par les tiers seront payés par l'employeur au tarif appliqué dans la commune, le cas échéant. On peut agir de même pour les propriétaires, non mobilisés, n'ayant pas de moyens de transports, mais qui, cependant pratiquent l'entr'aide suivant toutes leurs possibilités physiques ou intellectuelles.

En opérant suivant ces directives générales, et si chacun se rend bien compte de l'intérêt général qu'il y a pour le pays, à ce que la récolte pendante puisse être vinifiée dans de bonnes conditions, il sera certainement possible aux maires d'éviter l'emploi des moyens de coercition prévus par la loi.

La Commission est convaincue que cette tâche sera facilitée par le patriotisme de tous.

III. — Renseignements concernant le recrutement de la main-d'œuvre dans l'Hérault

Emploi de la main-d'œuvre pour les vendanges

Par suite du manque de main-d'œuvre, sont requis d'office pour les travaux de vendanges tous les Français de 18 à 20 ans, dépourvus

A nos Annonciers

Le texte des Annonces Économiques doit être obligatoirement revêtu du visa du commissaire de police du quartier pour les villes et du maire pour les villages.

Aucune suite ne pourra être donnée aux demandes d'insertion ne portant pas ce visa.

PORCS 2 à 3 m., 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35-45 kilos, 300-400 francs.

Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

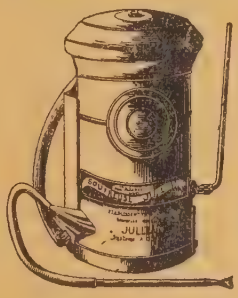
Nos Agriculteurs Modernes

M Gayrard à Milhavet, Villeneuve-s-Vère (Tarn) actionnera son pressoir désormais avec « **SERHYDRO** » **SIMON**, la dernière création des **Ets SIMON Frères de Cherbourg**, qui s'adapte sans aucune difficulté sur tout pressoir existant, même lorsque la vis est usée ou courbée. Grâce aux remarquables qualités de **SERHYDRO**, cet agriculteur avisé obtiendra avec une main-d'œuvre très réduite, un rendement maximum et des jus parfaits car **SERHVDRO** respecte toutes les lois de l'écoulement des liquides, de l'assèchement des marcs et celles de la production économique des produits de qualité. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 14 mai 1939.

La vraie Soufreuse

« JULLIAN »

SIMPLE & DOUBLE EFFET



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...

Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

POUR BIEN VINIFIER

ET AMÉLIORER QUALITÉ, DEGRÉ, BOUQUET,

ASSURER LA CONSERVATION DE VOS VINS

EMPLOYEZ LES

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

(INSTITUT D'ŒNOLOGIE FONDE EN 1905)

Notice explicative gratuite. — Dépositaires sont demandés

Ne renoncez pas à vous assurer le bénéfice de tant d'efforts ....

... par une vinification mal conduite ou insuffisante qui ne permet pas de tirer d'une vendange ou d'un moût le maximum de ses qualités.

Les raisins introduits dans la cuve doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit : Anhydride Sulfureux chimiquement pur en tube ((la plus économique))

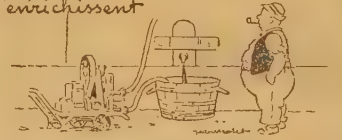
Soit : Métabisulfite de Potasse. ((la plus simple))

Soit : Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui s'échelonneront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le Sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.

L'Anhydride Sulfureux assainit le vin.

Les levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER l'enrichissent



La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans a-coups. Seule elle permet la Dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure

La degré de vin levuré augmente. La levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool

La fraîcheur et la finesse sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE. — certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.

La conservation est assurée, le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool, il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)

TÉLÉPHONES **41-67** et **41-68**

NOTICES, PRIX-COURANTS

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus

par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A.V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A.C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne - Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou — Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : **LE CARBION**
ou en poudre : **ALBIGENE**

Phosphate d'Ammoniaque pur - Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille - Mèches soufrées WEINMANN "
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PESE-MOUTS

Tous nos produits de vinification sont garantis conformes
au Décret du 9 septembre 1934

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : **10** frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : **2** fr.

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Etablissements F. TELLE, SUCCESSEUR DE J. WEINMANN
EPERNAY (Marne)

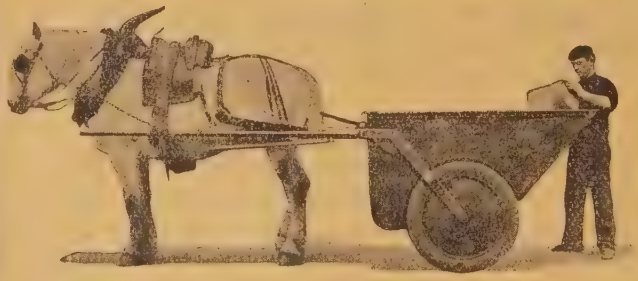
Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

Etudiés pour remplacer les comportes

Petit modèle : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250

Contenance : 1.000 litres environ



Grand modèle :

Largeur totale : 1 m. 250
Hauteur totale : 1 m. 250
Contenance : 1.500 lit. env.

Sur demande se livrent avec système progressif de basculement et freins sur les roues

Pour renseignements et prix s'adresser :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies

Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)

Téléphone : 25 à Saint-Simon

...votre chance d'être libre, heureux.

Prenez le **meilleur** billet de la...

LOTERIE NATIONALE

...le vôtre

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES

Etablissements AUBERT

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc. Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier. Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

d'emplois, et les réfugiés des deux sexes, hébergés chez des particuliers résidant dans le département.

Ces derniers devront se mettre immédiatement à la disposition du maire de la localité. Ils seront payés d'après le salaire fixé par la convention collective.

Les réfugiés hébergés dans les villes de Montpellier, Sète et Béziers devront se faire inscrire au Bureau municipal de placement de ces villes, savoir :

Montpellier : 29, rue Maréchal-Foch.

Béziers : 58, boulevard Frédéric-Mistral.

Sète : 2, rue Gambetta.

En outre, les personnes évacuées dans le département de l'Hérault qui désirent participer aux travaux des vendanges pourront également se faire inscrire aux Bureaux publics de placement ci-dessus désignés.

Sont abrogées les dispositions concernant l'emploi de la main-d'œuvre étrangère pour les vendanges.

En conséquence, les étrangers titulaires d'une carte d'identité de travailleur industriel ou de « non travailleur », les réfugiés titulaires d'un laissez-passer sont dispensés de l'autorisation préalable de travail délivrée par l'Office départemental de placement. N.

IV. — Transports par charrettes

La réquisition des automobiles va faire revenir aux transports par attelages. Les prix en seront discutés.

Pour servir de base à de nombreux agriculteurs qui ne sauraient combien se faire payer, nous donnons les tarifs d'une Commission de réquisition de denrées agricoles en 1914 :

Prix par 100 kilos et par kilomètre minimum sur route normale pour marchandise dense comme sacs de céréales :

Pour les 10 premiers kilomètres 0 fr. 06 ;

A partir du 11me kilomètre 0 fr. 03.

Prix maximum sur route accidentée pour marchandise de faible densité comme le foin :

Pour les 10 premiers kilomètres 0 fr. 09 ;

Au-dessus, à partir du 11me kilomètre 0 fr. 04.

Il y a chiffres intermédiaires sur route normale et marchandise légère pour les 10 premiers kilomètres seulement : 0 fr. 08 et sur route accidentée 0 fr. 07.

Par exemple soit un transport de 20 quintaux (2.000 kilos) de grains à 15 kilomètres sur route très accidentée, le prix était :

0 fr. 07 × 10 kilos × 20 quintaux = 14
+ 0 fr. 04 × 5 kilos × 20 quintaux = 4

18 francs

Ces prix seraient à multiplier par 8 aujourd'hui, soit 144 francs. Ils comprennent le chargement, l'attente à la pesée et au magasin, le déchargement, le retour à vide et tous risques.

Pierre Larue.

L'ABRICOTIER EN ROUSSILLON [1]

par M. Norbert Gor, ingénieur agricole

Vente des plants. — Les arboriculteurs Roussillonnais s'approvisionnent en jeunes arbres dans les pépinières du pays.

Quelques-uns les font venir de la vallée du Rhône ou encore de la région d'Orléans ou d'Angers.

Sans que l'on puisse établir la cause, on a constaté maintes fois que ces arbres restaient plutôt faibles et chétifs quelle que soit la variété adoptée.

Beaucoup de propriétaires possèdent dans un coin de leur jardin une petite pépinière qui leur sert non seulement à assurer le remplacement des manquants, mais encore à assurer les nouvelles plantations.

En général, les arbres achetés chez les pépiniéristes donnent satisfaction. Comme cette profession s'est montrée lucrative, on a vu dans le pays se multiplier le nombre de ces commerçants. Certains ont dû improviser et c'est pourquoi on a pu constater que de nombreuses livraisons étaient inférieures. D'aucuns même, sans trop de scrupules, n'ont pas hésité à tromper sur la nature et la valeur des plants qu'ils livraient. Beaucoup étaient de bonne foi, l'erreur provenant de la confusion qui régnait sur le nom des variétés.

Il faut bien le dire, pendant quelques années, les pépiniéristes ont été littéralement submergés de demandes. Aussi on a pu voir livrer en vrac tous les rossignols. Comme la plupart des nouveaux venus à cette culture étaient en quelque sorte ignares, ils ont planté en toute confiance et sans aucun contrôle. C'est ainsi qu'on a pu voir des arbres ayant couru les diverses foires du pays être ensuite trempés dans l'eau pour leur donner un semblant de vie. Il est superflu d'ajouter que dans ces conditions les reprises étaient infimes.

Aujourd'hui, cette spéculation sans vergogne, qui a réservé aux premiers planteurs de terribles réveils et des surprises désagréables, a pour ainsi dire disparu et constitue une phase mémorable de cette culture.

La plantation proprement dite. — Ce n'est pas ici le lieu de décrire d'une manière détaillée toutes les opérations de la plantation. Nous nous bornerons à rappeler certains principes fondamentaux qui sont des facteurs de réussite.

Disons d'abord que l'abricotier est planté presque exclusivement sous la forme de scion.

Au moment de la plantation, on pratique à l'aide d'une bêche ou d'une houe, dans le terrain préalablement défoncé, un trou de petite dimension, suffisant pour étaler les racines de l'arbre. Il y a avantage, lorsque cela est possible, à ajouter du fumier dans le trou de plantation, à condition qu'il soit bien décomposé et qu'il ne touche pas aux racines.

Une autre excellente précaution est celle qui consiste à séparer la terre du sol de celle du sous-sol et de mettre la meilleure autour des racines et la plus mauvaise au-dessus.

L'arbre sera ensuite habillé, c'est-à-dire que l'on coupera avec une serpette l'extrémité des racines et le pivot, de préférence en biais.

La profondeur de la plantation joue un rôle capital pour l'avenir des arbres. Il est aujourd'hui admis que l'on doit planter peu profondément dans les sols argileux ou humides. Par contre, en terre légère, on aura avantage à planter plus profond.

Comme l'abricotier est greffé le plus souvent à demi-tige, ou autrement à haute tige ou à une vingtaine de centimètres du niveau du sol, on ne peut pas enterrer le point de greffe et on n'a pas à s'en préoccuper.

Après la plantation, le collet de la tige doit émerger.

---

[1] Voir p. 209.

Lorsque l'arbre est planté, il est important, pour faciliter la reprise, de l'arroser immédiatement après, avec 10 à 12 litres d'eau. On obtient ainsi un contact intime entre la terre et les racines.

Dans notre pays, souvent balayé par des vents violents, on ne peut se passer de tuteurer soigneusement tous les arbres au moment de la plantation. Les tuteurs devront être résistants, bien rectilignes, on les placera du côté d'où vient la tramontane et on les coupera un peu au-dessous du point de départ des branches charpentières.

Soins à donner aux jeunes plantations. — Les arbres plantés en automne ne devront être taillés qu'au printemps, à cause du dessèchement de l'extrémité des coupes pendant le repos de la végétation. Il est indiqué de leur donner au printemps un quart de kilogramme de nitrate de soude ou de chaux et de maintenir le sol bien meuble et propre.

VII. — Soins culturaux

Les soins que l'on doit accorder à l'abricotier se rapportent à la fumure, à la taille, à l'irrigation et enfin aux soins d'entretien du sol.

1° *Fumure :* L'abricotier est un arbre assez exigeant au point de vue de son alimentation.

Comme dans la plupart des cas, il est associé à d'autres cultures, on ne lui donne pas de fumure spéciale. On se contente de majorer la quantité donnée à ces cultures. En réalité, la question des fumures rationnelles de ces plantations n'a pas encore été étudiée en Roussillon : la question est donc difficile à résoudre. On observe cependant, d'une manière générale, que les fumures équilibrées et abondantes donnent des résultats incontestables. Sans doute on n'obtient pas le rendement optimum, mais on améliore singulièrement les récoltes. Il faut ajouter que, d'une façon générale, ceux qui fument ces arbres pèchent par excès ; d'autres considèrent qu'ils viennent bien sans recevoir d'engrais.

L'azote est la dominante de cet arbre. Ceci parce qu'il faut avant tout favoriser la formation, la multiplication et le développement des rameaux à fruits annuels qui conditionnent le rendement.

Les praticiens, ayant constaté les bons et rapides effets des engrais azotés (nitrates, sulfate d'ammoniac, cornailles et tourteaux), sont arrivés à penser qu'ils pouvaient se passer des engrais phosphatés ou potassiques. Or cet arbre à noyau a des besoins assez conséquents en phosphore et en potasse, il n'y donc pas à s'étonner si l'abus de l'azote reste à incriminer dans les chutes alarmantes des jeunes fruits. En effet, en apportant aux arbres qui perdent anormalement leurs fruits des engrais phosphatés et potassiques, on relève qu'ils tombent beaucoup moins.

On a établi que ces arbres ont de grands besoins en phosphate à la fécondation et au moment du grossissement des fruits. La potasse est surtout utile au début et à la fin de la végétation. La fumure à apporter par arbre est difficile à préciser. A titre d'exemple, indiquons que, pour un arbre formé, de vigueur moyenne, le mélange suivant, appliqué en automne, donne de bons résultats : sulfate d'ammoniac : 1 kilo ; scories : 2 kilos ; sulfate de potasse : 1.500 kilos. Au printemps, il est presque toujours profitable d'apporter un quart de kilogramme de nitrate de soude ou de chaux au départ de la végétation et autant après la nouaison.

Tous les trois ou quatre ans, il faut répandre une fumure organique copieuse : on apportera 30 à 40 000 kilogrammes de fumier bien décomposé à l'hectare.

Comme le fumier est rare, on le remplacera par des engrais verts que l'on enfouit dans le sol avec la charrue. Cette pratique avantageuse n'est pas appliquée en Roussillon.

On pourrait ainsi semer de suite après du trèfle incarnat, des vesces, du lupin. On faucherait et on enfouirait sur place ces légumineuses au printemps. On sait que ces plantes jouissent de la précieuse faculté de capter et de fixer dans leurs tissus l'azote de l'air. Après cela, le sol se trouve enrichi en humus et en azote.

On se contente d'apporter, en guise d'engrais organiques, chaque deux ou trois ans, des tourteaux, des cornailles, des bourres de laine, des guanos de poissons et parfois aussi du sang desséché.

Il faut mentionner que les engrais complets du commerce sont employés sur une assez grande échelle.

Jusqu'ici on a eu le tort de fumer trop tard les arbres. On aura l'avantage à les fumer de très bonne heure, dans le courant de novembre.

La fumure sera mise au fond de la raie et sera couverte par un nouveau passage de la charrue. Elle doit être répartie sur un rayon de 2 mètres autour du pied et non contre le tronc.

La fumure au pal qui consiste à répartir les engrais dans 8 à 10 trous creusés à la barre de mine donne des résultats meilleurs.

Les terrains du Roussillon complantés en abricotiers étant en général pauvres en calcaire, il sera excellent d'apporter tous les deux ans 1.000 kilogrammes de chaux agricole en poudre ou tout simplement de remplacer le superphosphate par des scories de déphosphoration.

2° *La taille :* La grande majorité des abricotiers du pays sont conduits en gobelet à haute tige. C'est sous cette forme que cette espèce fruitière donne les rendements les plus élevés.

Cet arbre à végétation fougueuse peut être aussi taillé en basse tige. Les conditions techniques et économiques du moment permettent de recommander cette disposition.

Dans les nouvelles plantations réservées exclusivement à l'abricotier, on a tendance à adopter le gobelet à basse tige de plein vent. Dans cette forme, le gobelet est plus évasé et est supporté par une tige ayant de 0 m. 40 à 0 m. 80 de hauteur. Cette forme basse ayant de 6 jusqu'à 9 branches charpentières permet d'obtenir une mise à fruit plus rapide, soit à partir de quatre à cinq ans au lieu de 6 à 8 ans.

Aux Etats-Unis, on le forme sur tronc bas, les trois ou quatre branches charpentières ne partant pas du même endroit, pour éviter de former au point de bifurcation une cuvette dangereuse dans laquelle séjourne l'eau qui provoque les maladies du bois (J. Brichet).

Les formes palissées ne présentent dans notre contrée qu'un faible intérêt. Indiquons toutefois que les cordons obliques ou verticaux pourraient être essayés, car ils permettent d'obtenir en peu d'années une récolte abondante. Ces cultures, qui donnent d'excellents résultats avec le poirier et même le pêcher, semblent moins convenir à l'abricotier.

(à suivre)

QUESTIONS DIVERSES

Procédé pour déceler l'adultération des huiles d'olives

Lorsque pour déterminer les caractères des huiles on emploie comme réactif le nitrate d'argent on constate des différences considérables dans les résultats suivant qu'il s'agit d'huiles d'olives ou d'huiles de graines.

Nous empruntons à M. Henri Blin les indications qu'il donne relativement à cette détermination.

On opère en traitant 10 centimètres cubes d'huile par 5 centimètres cubes d'acide azotique fumant dans une capsule de porcelaine, puis en chauffant tout en agitant vivement le mélange jusqu'à ce qu'il se produise de la mousse. On ajoute alors 5 centimètres cubes d'une solution de nitrate d'argent à 25 pour 100 dans de l'alcool à 90° et on continue à chauffer.

Vers 115° environ, l'azote d'argent se décompose brusquement et il se forme un dépôt d'argent métallique, puis en chauffant encore de façon à faire disparaître les premiers reflets, on peut observer, d'une part, sur les parois de la capsule la coloration de la mince couche huileuse qui l'imprègne en inclinant un peu la capsule, et, d'autre part, les reflets métalliques chatoyants sur la surface du liquide.

En saponifiant les huiles et en les traitant de la même façon les colorations sont toutes différentes comme l'indique le tableau suivant, dans lequel on a adopté pour la désignation des couleurs celles de l'aquarelle.

Nature des huiles	COLORATIONS OBTENUES			
	Huile à l'état naturel		Huile saponifiée	
	Couche huileuse	Reflets	Couche huileuse	Reflets
Olive	Vert olive	Vert	Orange de Mars	Vert de chypre
Coton	Verte	Cendre verte	Terre de Sienne	Violet de cobalt
Sésame	Vert de chrome	Bl. de Sèvres cl.	Jaune d'or	Violet de cobalt
Arachide	Jaune verdâtre	Vert émeraude	Laque de Perse	Violet clair
Œillette	Vert olive	V. lumière bleu	Ocre d'or	Bleu
Cameline	Laque de Perse	Bleu clair	Chrome foncé	Bleu
Lin	Sang-Dragon	Vert émeraude	Noire	Vert
Colza	Laque de Perse	Vert de Chypre	Carmin brûlé	Bleu d'outremer

En rapportant la teinte d'une huile d'olive falsifiée, traitée comme nous venons de l'indiquer à celles du tableau, un œil un peu exercé parvient facilement à déceler la présence d'une huile étrangère, à en définir l'espèce et en déterminer la proportion à moins de 5 pour 100.

V. C.

PARTIE OFFICIELLE

Décret relatif au régime du blé dur

(Décret du 1er septembre 1939)

Art. 1er. — Il est institué une cotisation spéciale sur tous les blés durs de la récolte 1939 et des récoltes ultérieures, livrés par les producteurs aux organismes stockeurs.

Cette cotisation est recouvrée dans les mêmes conditions que celle qui est prévue par l'article 25 *bis* du texte annexé au décret de codification du 23 novembre 1937, modifié et complété par les décrets des 17 juin 1938 et 12 novembre 1938, par l'article 111 de la loi des finances du 31 décembre 1938 et par le décret du 29 juillet 1939.

Ladite cotisation est perçue au profit de l'Office national interprofessionnel du blé, en vue de lui permettre de couvrir les frais de transports

maritimes des blés durs algériens et des semoules algériennes expédiées d'Algérie dans la métropole.

Le taux de la cotisation est fixé à 10 fr. par quintal pour la campagne 1939-1940 ; pour les campagnes ultérieures, ce taux sera fixé par décret contresigné des ministres de l'agriculture, des finances, de l'intérieur et de l'économie nationale, après avis du conseil central de l'Office national interprofessionnel du blé, de manière à couvrir les frais visés au précédent alinéa, compte tenu de l'excédent de recettes ou de dépenses de l'exercice précédent.

Un arrêté du gouverneur général de l'Algérie fixera les modalités d'application du présent article.

Art. 2. — L'avant-dernier alinéa de l'article 16 du texte annexé au décret de codification du 23 novembre 1937, modifié et complété par les décrets des 17 juin 1938 et 12 novembre 1938, par l'article 114 de la loi de finances du 31 décembre 1938 et par le décret du 29 juillet 1939, ainsi que les articles 216 à 220 (inclus) du code des douanes, sont abrogés.

Cette disposition prendra effet à compter d'une date qui sera fixée par décret contresigné des ministres de l'agriculture, des finances, de l'intérieur et de l'économie nationale.

Art. 3. — Un décret contresigné par les ministres de l'agriculture et de l'intérieur fixera les conditions de répartition obligatoire des blés durs algériens entre les utilisateurs de l'Algérie et de la Métropole.

Art. 4. — Le présent décret est applicable aux départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle ainsi qu'à l'Algérie.

Fixation du prix du blé dur de la récolte 1939

Le *Journal Officiel* du 6 septembre publie un décret par lequel le prix du blé dur de la récolte de 1939 est fixé à 207 fr. 50 le quintal.

« Ce prix s'applique à un blé loyal et marchand de la récolte 1939 pesant 77 kilogr. à 77 kilogr. 999 l'hectolitre.

« Il s'entend en Algérie, pour du blé rendu quai ports algériens, dans la Métropole pour du blé à la production.

« Le montant de la prime mensuelle de magasinage, d'entretien et de gestion est fixé uniformément pour la durée de la campagne à 1 fr. 50 par quintal à partir du 1er octobre 1939.

« Dans ces conditions, le prix du blé dur s'établira comme suit :

Septembre 1939.	207 50
Octobre 1939	209 »
Novembre 1939.	210 50, etc. . .

avec majoration de 1 fr. 50 par mois.

« Les bonifications et réfactions seront établies d'après les règles suivantes :

I. — *Bonifications.*

a) Pour un poids spécifique de 78 kilogr. à 81 kilogr. 99 : bonification de 0 fr. 25 par 0 kilogr. 250 de poids spécifique ;

b) Pour valeur semoulière : pour les blés de couleur claire ambrée dont le poids spécifique est supérieur à 82 kilogr., contenant moins de 5 pour 100 de grains mitadins et moins de 1 pour 100 de matières inertes, le prix pourra être majoré d'une prime qui ne dépassera en aucun cas

7 fr. par quintal et dont le montant sera fixé par accord entre l'acheteur et le vendeur.

En cas de désaccord entre les parties, les comités départementaux arbitreront.

II. — *Réfactions.*

Il est prévu d'autres part diverses réfactions :

a) *Pour un poids spécifique de 76 kilogr. 999 à 70 kilogr.*

(Au-dessous de 70 kilogr., le blé ne sera plus considéré comme loyal et marchand).

b) *Pour grains de blé tendre.*

c) *Pour grains mitadinés.*

d) *Pour matières inertes (terre, pierres, sable et graines sans valeur).*

e) *Pour grains farineux (orge, seigle, avoine, vesce).*

f) *Pour graines nuisibles.*

g) *Pour grains cassés.*

h) *Pour grains cariés.*

i) *Pour grains boutés, mouchetés et charbonnés.*

j) *Pour grains piqués et charançonnés.*

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Pour assurer la production agricole. — L'Association Centrale des Employeurs Agricoles demande à toutes les personnes pouvant s'employer utilement dans l'agriculture de s'inscrire d'urgence 32, rue Las-Cases, Paris (VII[e]) :

Soit pour être envoyées dans les fermes dépourvues de main-d'œuvre comme ouvriers ou ouvrières ;

Soit pour diriger des exploitations délaissées par leurs chefs mobilisés, si elles ont la compétence voulue pour assumer une telle responsabilité.

A titre réciproque, les organisations professionnelles régionales sont invitées à signaler les besoins en main-d'œuvre non satisfaits localement à leurs Chambres d'Agriculture et à l'Association Centrale des Employeurs Agricoles, secrétariat de placement 32, rue Las-Cases, Paris (7[e]) (Téléphone : Invalides 24-06).

Oléagineux carburants. — Le problème du développement de la production et de l'utilisation des huiles végétales comme carburant dans les moteurs à huile lourde a retenu cette année l'attention des milieux agricoles.

Les essais effectués au cours des derniers mois par les centres d'essai officiels et par les industries privées ont *tous* démontrés que les huiles végétales constituaient des carburants de premier ordre.

C'est pourquoi le Groupe Parlementaire des Oléagineux Carburant demande à tous les agriculteurs qui ont ensemencé des oléagineux en 1939 (soja, colza, œillette, navette, etc. de bien vouloir se faire connaître du Syndicat National pour le Développement de la Production et de l'Utilisation des Huiles Végétales Combustibles (70, avenue de Chatillon à Paris), pour que ce dernier puisse établir l'inventaire de la production des oléagineux.

Il demande d'autre part aux agriculteurs qui désireraient réserver une partie de leur terres à la production des oléagineux en 1940 de se faire connaître d'urgence au Syndicat National pour que tous les renseignements puissent leur être fournis, et pour qu'il soit possible d'établir les mesures que pourraient nécessiter l'extension de ces cultures.

L'agriculture française peut en développant les cultures de complément produire des quantités importantes de combustible, et permettre par ce fait même l'extension des cultures de complément. C'est pourquoi le Groupe Parlementaire demande à toutes les organisations agricoles, à tous les agriculteurs de l'aider dans l'œuvre entreprise actuellement.

BIBLIOGRAPHIE

P. MÉRIC. — **La concentration des moûts et des vins.** — Édition des Laboratoires Larroche, 7, rue Romiguières à Toulouse. Prix franco : 8 fr.

Dans une élégante brochure de 125 pages qui apporte une contribution fort opportune à l'un des problèmes les plus actuels se posant dans le domaine viti-vinicole, l'auteur traite d'une manière claire et méthodique des sujets suivants : technique de la concentration, chaptalisation des vendanges, consommation en nature des concentrés, répercussions économiques, enfin, la législation résumée et complète relative à la concentration.

Il faut particulièrement lire dans ce livre, le chapitre concernant chaptalisation et les problèmes qui se posent dans la pratique et auxquels il est apporté une solution claire et simple. L'intérêt de cette étude est accru par le fait que M. Méric, technicien de la vinification, a établi une nouvelle table mustimétrique dont les données — déduites d'un grand nombre d'analyses, d'expériences et basées sur des considérations mathématiques — modifient sensiblement les chiffres fournis par les tables habituelles dont l'usage procure souvent de graves mécomptes.

« La concentration des moûts et des vins » est « la nouveauté » (août 1939) indispensable à tout viticulteur, concentrateur ou non, à cause de l'importance du sujet et de la façon à la fois scientifique et pratique dont il est traité.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes.** — Absence de toute mercuriale.

Les difficultés de main-d'œuvre pour les vendanges ont pu être surmontées, la récolte 1939 sera sûrement rentrée.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Sète. — Vins de pays : le degré 15,50 à 17,50 ; rosé 15,50 à 17,50 ; blanc 16,50 à 18 francs.

Algérie : Rouge, le degré 20 à 21 fr. ; rosé : 20 à 21 francs ; blanc, 21 à 22 francs l'hecto nu, quai Séte.

Béziers. — Transactions calmes. L'Intendance achèterait des vins de 9° à raison de 15 fr. le degré, soit 135 fr. l'hecto, sans ten r compte des dixièmes suplémentaires.

Olonzac. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Narbonne. — La chambre de Commerce publie la mercuriale suivante : « Pas d'affaire, pas de cote.

La Commission spéciale pour la cotation des 9 degrés donne le cours de 16 fr. le degré.

TUNISIE. — Le siroco qui a soufflé à différentes reprises pendant le mois de juillet a provoqué une certaine réduction de la récolte, qui sera inférieure de 20 o/o à la précédente.

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Acide tartrique : le kilo 26 fr., par 50 kg., 25 fr. 50, par 100 kg., 25 fr.

Acide citrique : le kilo 21 fr. par 50 kg., 20 fr. 50.

Métabisulfite de potasse : le kilo 7 fr. 50, par 50 kg., 7 fr., par 100 kg., 6 fr. 75.

Phosphate d'ammoniaque : le kilo 6 fr 25.

Sulfophosphate Hubert : le litre nu, 50 fr., consignation de bonbonnes de : 5 l., 16 fr., de 10 l., 21 fr., de 20 l., 30 fr., de 25 l., 34 fr.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

FILTRES L. BEURET

Breveté S.G.D.G.

Pour Vins, Alcools, Spiritueux, etc...

Limpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem

Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :

Ets DELESTAING & POGGI

Constructeurs

10, Rue Auphan — MARSEILLE

Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

ŒNOLEVURES "LA NIMOISE"

LEVURES SÉLECTIONNÉES

CULTIVÉES SUR JUS DE RAISIN

LIMPIDITÉ Levures en pleine activité

FINESSE Levures concentrées

CONSERVATION

8, rue Clovis - NIMES - 6, rue Henri-IV

Téléphone : 23-65

Représentants et dépositaires demandés

MARC DE RAISIN FROMAGER

Dans certains pays ont fait « passer » les fromages dans la cendre. Dans d'autres on emploie du marc de raisin. Le fromage y prend un goût et une peau grenue spéciale. Mais parfois le marc favorise des moisissures qui ne sont pas celles du fromage de Roquefort.

Aussi un fromager de la Haute-Savoie, M. Fernand Reignier, a eu l'idée de stériliser le marc dans des grilloirs à café. Il lui donne ainsi une couleur et une saveur spéciale rappelant celle du café.

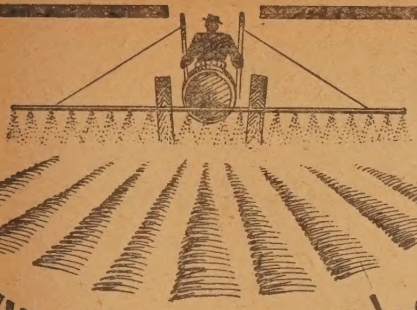
Le fromage prend dans le marc grillé un bouquet spécial et un aspect grenu et sombre. Aussi M. Reignier a fait breveter son invention sous le numéro 839.438.

Sans faire griller tout le marc on pourrait essayer de torréfier les pépins et les pellicules pour en faire des « ersatz » de café. Cela vaudrait au moins le grillage des graines de lupin et des marcs de pommes utilisés parfois.

En Tunisie les marcs ont une autre utilisation. On les met en briquettes avec des grignons d'olive comme aliment de réserve facilement transportable pour les moutons. *Cette invention du Service d'élevage dirigé par un ingénieur agricole de Montpellier*, semble utilisée en Italie.

Le marc de raisin cessera peut-être d'être considéré comme un résidu de fabrication.

Pierre LARUE.



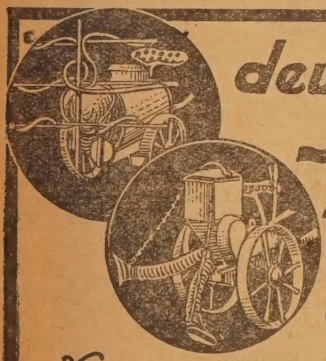
TRAITEZ VOS CÉRÉALES

avec des appareils de qualité

ÉCLAIR-REX
ASIA et AUSTRALINA
SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.



deux inséparables...
LE RENOVEX
et L'AQUILON
au service de vos vignes

Finesse de pulvérisation.
Puissance de projection.
Douceur de traction.

VERMOREL

VILLEFRANCHE (RHÔNE)

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

ÉNERGÉTIQUE SARMENTIQUE

Tout est dans tout.

Les sarments ordinairement perdus peuvent servir à la fabrication du charbon.

On a déjà calculé qu'on pourrait récupérer dans les quatre départements viticoles méditerranéens au moins 500.000 tonnes de sarments pouvant remplacer près de 90.000 tonnes de carburant.

Un auteur allemand a calculé que le Palatinat renferme 16.000 hectares de vigne à raison de 10.000 ceps par hectare d'où 160 millions A raison d'un kilogramme de bois par pied, cela fait 160.000 tonnes. Pour l'Allemagne, il y aurait 12 millions de tonnes à « récolter ».

Et l'on parle d'obliger les vignerons à porter les sarments sur un lieu public où les ferait ramasser une usine chimique de Rheinau près Mannhein qui les transformerait en toutes sortes de produits cellulostiques ; peut-être : papier, tissus, fourrage, glucose, alcool, etc...

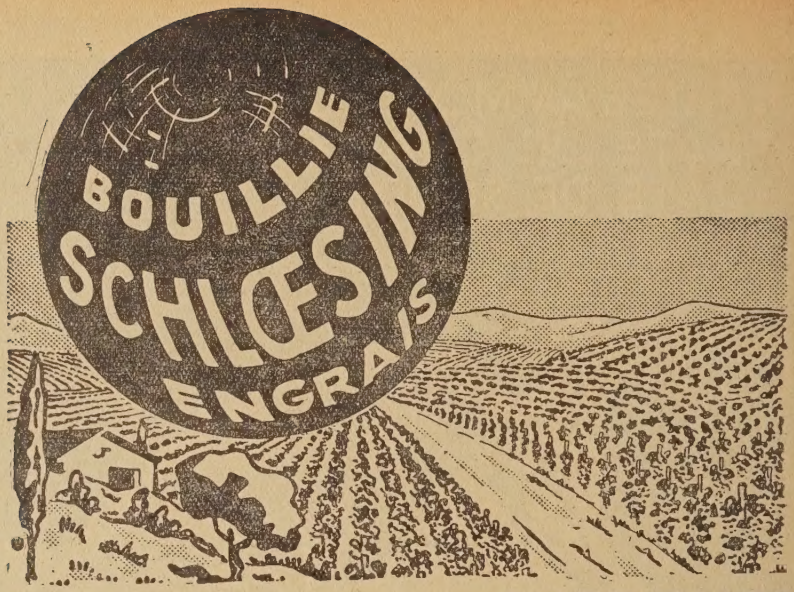
Mais les auteurs de ces projets oublient l'énorme dépense de ramassage, fagottage et transport de ces brindilles qu'on préfère couper ou brûler sur place que de sortir de la vigne.

On s'est heurté aux mêmes frais pour utiliser les brindilles de forêts pour le chauffage et les herbes de marais pour la fabrication du papier.

Pierre LARUE.

Cf. Etude « sur le sarmentage ».
Progrès agricole et viticole,
28 oct. et 18 nov. 1934.

Syndicat Professionnel de l'Industrie
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie — Montpellier



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

Parasitox Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol Souverain contre tous pucerons

Fourmicide Anéantit les fourmilières

Dorypoudre Extermine en poudrages le **Doryphore**

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.